

MAGAZINE

vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers
Juin 2013



Dossier GLAÇAGE



Dossier GÉLIFIANTS



Dossier CAFÉ GOURMAND

NOUVEAU PURATOS S 500 EXTREME







SPECIAL INFO
CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

Le 15 Avril 2013, avait lieu l'inauguration du 1er Centre d'Expertise Puratos France, aux Sorinières, à côté de Nantes.

Vous avez été nombreux, plus de 200 personnes, à venir découvrir ce bâtiment de 330 m² dédié au partage, à l'échange, à la formation et à la passion de la Boulangerie – Pâtisserie – Chocolaterie.

Nous remercions tous ceux qui ont pu participer à ce bel évènement et sommes heureux de partager ces photos avec vous tous, en espérant votre présence aux nombreux stages et démonstrations qui vous sont maintenant proposés chaque semaine (*)



(*) Vous trouverez le descriptif et le planning des stages /démonstrations auprès de votre commercial PatisFrance- Puratos-Belcolade ou sur notre site www.puratos.fr , onglet Stages & évènements .



Centre d'expertise Puratos



20 Rue du Bignon - 44840 les Sorinières
Tel : 02 40 75 23 33



Une équipe, à votre écoute, spécialement dédiée pour vous accueillir, organiser les plannings et animer les formations.

Jean Larroque: chef boulanger, Elisabeth Blanchard, Régine Baril, Jean-Paul Martineau: chef des ventes région Ouest, Chantal Morel, Bertrand Balay: chef pâtissier – chocolatier.





Le showroom, vitrine de notre savoir-faire, où sont exposés les nouveautés du mois et les produits phares. Lieu d'échanges et de conseils personnalisés avec nos démonstrateurs ou vos commerciaux, vous y trouverez des sources d'inspiration.



Inauguration officielle en présence de la presse, de M. le Maire des Sorinières, et de personnalités de la profession.
Discours par Enric Valls, PDG Puratos France dans la salle de réunion.
Cette salle permet d'accueillir jusqu'à 30 personnes assises, pour des réunions, présentations, démonstrations et s'ouvre sur le labo.



M. le Maire des Sorinières nous fait l'honneur de couper le ruban.



M. Eddy Van Belle, Président du groupe Puratos, M. Enric Valls , PDG Puratos France et M. Daniel Malcorps, Directeur général du groupe Puratos.







Un labo / fournil de 200 m² , entièrement équipé pour la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat permet d'accueillir 6 à 8 stagiaires ou de présenter des démonstrations en s'ouvrant sur la salle de réunion.



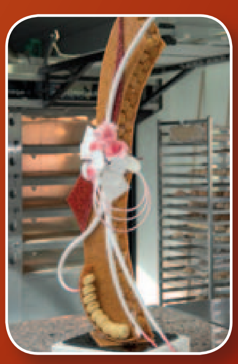
Un cocktail avec des produits directement fabriqués au labo, permettait de prolonger agréablement la visite.











Pièces réalisées par nos chefs pour l'inauguration.



La gamme d'améliorants S500 Puratos

Inventeur du 1er améliorant en pâte T500, en 1953, Puratos a depuis toujours investi en Recherche et Développement pour être à la pointe de la technologie et garder une longueur d'avance sur ces concurrents.

Aujourd'hui la gamme d'améliorants de PatisFrance-Puratos se renouvelle pour vous offrir une sécurité absolue à tous les stades de la panification ou de la fabrication de viennoiserie.



La sécurité à tous les stades de la panification

Fabrication de Pain Courant Français en process direct, pousse contrôlée ou lente. Redémarrage de la pâte assuré.

- Excellent développement au four.
- Adapté au blocage en froid positif.



Pains Spéciaux et Viennoiserie

Tolérance, régularité et volume

- Adapté à tous les modes de fabrication.
- Convient à la réalisation de viennoiseries surgelées, améliore leurs feuilletage, relief et volume.
- Convient à la fabrication de pains spéciaux, garantit volume des pains et tolérance de la pâte.

Les anti-cloques : Pour une croûte lisse et appétissante



S500 TOLÉRANCE DÉTENTE

Détente et régularité assurées en pousse contrôlée et directe

S500 TOLÉRANCE +

Fabrication de Pain Courant Français en pousse contrôlée jusqu'à 72 heures



Tous les améliorants sont disponibles en sac de 10 kg.

NOUVEAUTÉ

AMÉLIORANT
S500 Extreme

Découvrez S500 Extreme, l'améliorant qui vous permet d'organiser votre production en vous apportant une souplesse de travail extrême !

A n'importe quel moment de la journée, faites cuire vos baguettes déjà poussées pour ne pas perdre de ventes même en fin de journée.

Dans toutes les situations, S500 Extreme vous permet de vous organiser au mieux pour une rentabilité maximale.

Vous êtes-vous déjà retrouvé dans l'une de ces situations ?

- Votre boutique n'est pas encore fermée et vous n'avez plus de pain à vendre et aucun pain disponible à cuire ?
- La journée a été moins bonne que d'habitude et il vous reste des baguettes ?
- Votre personnel ou vous-même n'avez pas pu produire de façon à anticiper ces situations ?

Si ces situations vous sont familières alors c'est le moment d'essayer S500 Extreme.

Grâce à S500 Extreme, découvrez :

- Une souplesse extrême dans la méthode de travail
- **La possibilité de travailler en poussé-bloqué jusqu'à 3 jours**
- Une régularité et un volume garantis
- Une tolérance supérieure de la pâte combinée avec une action anti-cloque

Disponible en sac de 10 kg

DLUO : 12 mois





Graines et Décors

Variez votre offre en personnalisant vos créations avec les **Graines et Décors** proposés par Puratos.

9 références sont à votre disposition pour laisser libre court à votre créativité.

Les **Graines et Décors** sont là pour donner à vos pains un aspect original et une saveur différente. Pensez-y pour enrichir votre gamme de pains spéciaux et votre offre snacking.



Graines de Pavot

Les graines de pavot ont un bon petit goût de noisettes. Elles s'utilisent dans des préparations aussi bien sucrées que salées.



Mélange 5 Graines

Retrouvez tous les bienfaits des graines dans ce mélange original (sarrasin, courges concassées, lin brun et jaune et tournesol).



Flocons de Seigle

Le seigle est une céréale tendre similaire au blé du point de vue nutritionnel. Elle est riche en minéraux, en fer et en vitamines B.



Graines de Sésame (Blanc et Décortiqué)

Le sésame était déjà consommé en Inde il y a plus de 7500 ans, et très apprécié pour ses vertus nutritives.



Graines de Lin brun

Les graines de lin brun sont intéressantes d'un point de vue nutritionnel de par leur teneur en oméga 3, en fibres et protéines végétales.



Décors Puravita Petit Déjeuner

Un mélange composé de flocons de blé, graines de sésame, flocons d'avoine, graines de lin, millet et graines de tournesol.



Graines de Tournesol

Ces graines apportent des vitamines et minéraux à profusion. Elles sont une source d'acide gras essentiel et de fibres.



Décors Maïs Soufflé

Apportez du croquant et une touche d'originalité à vos pains.





GRAINES ET DÉCORS

La touche finale qui a toute son importance !

Personnalisez vos pains avec les décors. Cette touche finale peut faire la différence car séduire un client cela passe aussi et surtout par les yeux.



CONSEILS ET ASTUCES :

Pour des graines mœlleuses :

Faites tremper vos graines la veille pour qu'elles soient plus mœlleuses et qu'elles ne pompent pas l'humidité de vos préparations.

Procédé : 100 g d'eau tiède pour 100 g de graines.

Pour des graines savoureuses :

Pensez à torréfier vos graines pour leur donner un bon goût original et savoureux.

Procédé : cuire les graines 12 min à 180ºC ou 8 min à 210ºC.

Pour une variation d'O-tentic Durum :

Pour un résultat encore plus original avec votre **O-tentic Durum**, pensez à ajouter du sésame torréfié à votre pâte.

Procédé : 50 g de sésame torréfié pour 1 kg de pâte.

Pour varier les plaisirs avec Puravita Petit Déjeuner :

Conserver les valeurs nutritionnelles de **Puravita Petit Déjeuner** mais variez les plaisirs et adaptez-vous aux goûts de chacun.

Procédé : remplacez le **Décor Puravita Petit Déjeuner** par des graines de sésame, flocons de seigle et noisettes effilées. Pour plus de gourmandise, ajoutez des mélanges généreux de fruits secs et séchés.









ZOOM SUR ...



Créa'plus Saveurs d'été, Pesto et Fuego, l'originalité sans contrainte.

La période estivale arrive à grands pas. Nous vous accompagnons dans la préparation de votre été avec les solutions 10 Pains 1 Pétrin.

En effet, nous vous proposons de diversifier votre offre sans augmenter votre charge de travail, tout en étant en phase avec la saisonnalité. Grâce à notre équipe de démonstrateurs et d'ingénieurs en développement, nous avons élaboré des recettes de pains typés en partant de votre pâte blanche. Vous pourrez ainsi créer de nouvelles recettes originales pour l'apéritif, les barbecues en famille et les autres occasions de l'été.

Un principe simple :



Pâte blanche

+



Créa'plus Pesto	**Créa'plus Saveurs d'été**	**Créa'plus Fuego**
=	=	=







Des compositions simples :

Créa 'plus Pesto à base de parmesan, basilic, huile d'olive et levain pour un goût de pesto traditionnel et une mie alvéolée légèrement grasse.

Créa'plus Saveurs d'été à base d'olives noires, tomates séchées, farine de sarrasin, graines de courges et de levain de seigle dévitalisé pour un goût typique des pains méditerranéens, une mie fondante et un léger croquant grâce aux graines.

Créa'plus Fuego à base de paprika, poivron rouge et vert, ail, poivre, piment, origan et levain pour un goût méridional et légèrement relevé.

Recette
détachable

Snacks de l'été



Recette
détachable

Snacks de l'été

Créa'plus Saveurs d'été

Disponible en sac de 2 kg
DLUO : 9 mois







Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Pâte blanche	1000 g
Créa'plus Saveurs d'été	250 g
Huile	60 g
Eau	60 g
Herbes de Provence	Q.S

Foccaccia

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	2 min en première vitesse puis 3 min en seconde
Température de pâte	25°C
Pointage	30 min
Division / Mise en forme	200 g
Repos	10 min
Façonnage	Abaisser dans un moule à génoise
Apprêt	1h30
Décors / Coup de lâme	Emprunter avec de l'huile puis parsemer des herbes de Provence
Cuisson	20 min à 240°C

Pizza saveurs d'été

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	2 min en première vitesse puis 3 min en seconde
Température de pâte	25°C
Pointage	10 min
Division / Mise en forme	100 g
Repos	10 min
Façonnage	Abaisser un rond de 20 cm
Apprêt	1h
Décors / Coup de lâme	Cuire avec la sauce tomate
Cuisson	20 min à 200°C

Astuces

Disposer la salade verte, bressaola et les cubes de mozzarella

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com





Puratos Tegral Cake Salé



Cake tomates feta individuel

Par Gregory Geffard - Pour environ 15 cakes de 120 g

Pâte à cake

Ingrédients

Puratos Tegral Cake Salé	500 g
Œufs	560 g
Huile	250 g
Feta	200 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	120 g
Tomates séchées	150 g

Mode opératoire

Mélanger les 3 premiers ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis ajouter les inclusions.

Montage

Garnir les moules à cake et cuire à 180°C environ 25 min.

Avantages :

- Texture, goût et couleur validés par plus de 200 consommateurs*
- Utilisation très facile et réussite garantie :
  - seulement 3 pesées
  - temps de réalisation rapide
  - taux de réussite maximum
  - qualité constante
- Contient 20% de fromage
- Fonctionne avec tous types d'inclusions et de moules
- Le produit fini peut être réchauffé au micro-onde
- Stable à congélation/décongélation

Disponible en sac de 5 kg.
DLUO de 9 mois.

* Source: Etude Sensobus - Varennes sur seine - Novembre 2012.





La tendance des cafés gourmands

Ils sont de plus en plus proposés sur la carte des desserts des restaurants. Alors pourquoi ne pas proposer des assortiments de mini desserts pour que vos clients reconstituent chez eux des cafés gourmands ? Vous trouverez des recettes simples et délicieuses, faciles à mettre en œuvre en format mini.



Macaron pétillant

A partir de la préparation Patis'Macaron PatisFrance vous pourrez réaliser des coques de macaron à l'amande en toute simplicité.

Recette pour 180 à 200 coques

Patis'Macaron PatisFrance	1000 g
Eau (> 45°C) + colorant	200 g

- Battre le tout à la feuille, à vitesse rapide pendant 4 min.
- Pochage immédiat sur plaque doublée + Silpat (ou papier cuisson).
- Cuisson four à sole à 150°C, ouras ouverts pendant 20/25 min.
- Cuisson four ventilé à 135°C – 25/30 min, ouras ouverts pendant environ 20 min.
- Laisser refroidir les coques et les garnir du fourrage de votre choix.

Fourrage

Utiliser du Pralifizz PatisFrance pour fourrer directement les coques de macarons.

Avantages

- Produit à partir d'amandes "pur fruit" de l'amandier pour plus d'authenticité
- Bon croquant et mordant de la coque
- Qualité constante
- Coques de macarons lisses, régulières et savoureuses
- Utilisation facile : seulement 2 pesées
- Temps de réalisation rapide
- Taux de réussite maximum
- Gain de marge intéressant par rapport à une recette traditionnelle ou macarons achetés surgelés



Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Mini Financiers

Le Frianvit PatisFrance vous permettra de réaliser des financiers au goût délicat d'amande amère.

Recette

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre fondu (~45°C)	250 g

Melanger le Frianvit et l'eau. Puis, incorporer le beurre fondue.

Cuisson :

Mini financiers : 8-10 min à 230°C four à sole.

Financier individuel : 12 -14 min à 210°C four à sole.

Avantages

- Produit à partir d'amandes "pur fruit" de l'amandier
- Granulométrie fine pour un mélange simple et rapide
- Bon rendement volumique
- Permet une longue conservation des produits finis
- Une fois cuites, vos réalisations peuvent être congelées
- Avant cuisson, vous pouvez ajouter des fruits au sirop, des fruits secs, des morceaux de chocolat ou aromatiser votre pâte à financier avec notre gamme de Puratos Classic entre 3 et 5% du poids de pâte (café, fruit de la passion, framboise, citron etc.)
- Après cuisson, vous pouvez aromatiser vos petits fours avec de l'alcool ou du miel



Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Cœur coulant au chocolat

Apportez la touche chocolatée à votre café gourmand avec le Patis'Cœur Fondant PatisFrance.

Recette Pour 23 Fondants ou Mœlleux

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1000 g
Œufs	250 g
Eau	250 g

Mélanger 3 min à la feuille à vitesse moyenne

Cuisson :
pour 65 g de pâte crue par moule

pour obtenir un fondant au chocolat avec un coeur coulant

Moule papier

- Four ventilé : 8 min à 180° C
- Four à sole : 9 min à 200° C

Moule métallique

- Four ventilé : 6 min à 180° C
- Four à sole : 8 min à 200° C

Pour réchauffer un coulant conservé au réfrigérateur ou décongelé:

Four : 4 min à 200°C
Micro-ondes : 15 s (480 Watt).

Avantages

- Produit à partir de véritable chocolat belge pour une saveur très chocolatée (37% de teneur en chocolat dans la préparation, soit 26% dans le produit fini)
- Répond aux attentes de vos clients en matière de santé et de nutrition : le Patis'Cœur Fondant ne contient pas de matière grasse hydrogénée
- Utilisation très facile :
  - Seulement 3 pesées
  - Temps de réalisation rapide
  - Taux de réussite maximum
  - Qualité constante
- Permet de réaliser des fondants au chocolat au cœur coulant sans injecter de chocolat fondu et sans mettre de palet de chocolat au préalable
- Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais puis réchauffés au four ou au micro-ondes.



Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Variez vos cafés gourmands avec des mini brownies et mini cookies

Un café gourmand peut se composer de bouchées classiques type macaron, financier ou autre, mais également de mini brownies et cookies qui sont très appréciés des consommateurs.

Afin de vous faciliter la mise en œuvre, Puratos vous propose des préparations pâtissières :

Puratos Base Brownies

Préparation pour brownies mœlleux au bon goût de chocolat fondant.

Avantages

- Simple à remettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet d'obtenir un produit fini et riche au bon goût de chocolat
- Texture mœlleuse
- Un produit gourmand, facile à emporter

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Pourquoi rajouter du chocolat de couverture à la recette ?

Cela vous laisse la possibilité de choisir la quantité et la qualité du chocolat à intégrer à votre préparation. Vous pouvez par exemple utiliser les chocolats **Belcolade Origins** pour obtenir un brownie au goût caractéristique. Sans chocolat de couverture dans la recette, vous obtiendrez un gâteau au chocolat.

Puratos Tegral Cookies

Préparation pour cookies.

Avantages

- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies
- Un produit gourmand, facile à emporter

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Idées Gourmandes :

Pour faire varier les plaisirs, vous pouvez ajouter à la pâte :

des pépites de chocolat, des fruits secs (pistaches, noix, noisettes, raisins secs ...), des graines (pavot, sésame ...), des pâtes d'aromatisation ...

- Pour les ajouts de **Puratos Classic** ou **Summum** (≈ 80 g pour 1000 g de mix), les incorporer au début du mélange.
- Pour les ajouts de pépites de chocolat, fruits secs ou graines, les incorporer à la fin du mélange.





PatisFrance-Puratos sélectionne pour vous ses noix invalides extra et moitié extra, des meilleures origines pour apporter saveur à vos incorporations en pains et gourmandise à vos gâteaux ou confiseries au chocolat. **Disponibles en sachet de 1 kg et en boîte de 2 kg**



Petit Roi Gianduja

Par Jonathan Mougel
Quantité : environ 60 mini fours

Sablé noisette

Ingrédients

Beurre	320 g
Cassonade	160 g
Sel	5 g
Œufs	50 g
Poudre de Noisette PatisFrance	200 g
Farine	320 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1

Mode d'emploi

Pommader le beurre et ajouter dans l'ordre tous les ingrédients (farine tamisée avec la Volcano).

Etaler à 2 mm et détailler des ronds cannelés de 3 cm de diamètre et cuire à 160°C environ 8 à 10 minutes au four à sole.

Fourrage Gianduja-Abricot et Noisette

Ingrédients

Belcolade Gianduja	500 g
Belcolade Lait Selection 35%	50 g
Noisettes Hachées Brutes PatisFrance	80 g
Abricots secs	80 g

Mode d'emploi

Tempérer le Gianduja avec la couverture lait à 23°C.

Pocher sur les sablés et parsemer de noisettes hachées et de morceaux d'abricots.

Refermer avec un deuxième sablé.



Belcolade Gianduja

Avantages :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat belge 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau refermable de 4 kg pour une meilleure conservation du produit.

DLUO : 9 mois





LES GLAÇAGES PURATOS,

une tenue et une brillance sur tous les types d'entremets.

La gamme de produits PURATOS Glassage est parfaite pour glacer entièrement les surfaces non horizontales puisqu'elle a été optimisée pour rester sur les arêtes de l'entremets.

POUR UNE BRILLANCE PERSONNALISABLE

Puratos Miroir Glassage Neutre



Avantages :

- Excellente tenue
- Flexibilité du produit : possibilité de créer votre propre glaçage en ajoutant colorant, paillettes, ...
- Stabilité à la congélation/décongélation

Conditionnement et DLUO :

Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 12 mois.

POUR UNE BRILLANCE NOIRE INTENSE

Puratos Miroir Glassage Noir



Avantages :

- Excellente tenue
- Prêt à l'emploi pour le glaçage de créations sophistiquées et délicates
- Brillance noire intense
- Goût chocolat
- Stabilité à la congélation/décongélation

Conditionnement et DLUO :

Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 9 mois.

Mode d'emploi

Verser dans un récipient la quantité de glaçage requise. Mélanger doucement le glaçage à la spatule sans incorporer de bulle d'air. Chauffer à 35-40 °C et appliquer sur la surface de vos bavarois ou mousses. Les mousses doivent être congelées avant finition pour une meilleure application du glaçage.

LES GLAÇAGES PATISFRANCE, l'authentisme pour vos entremets

La gamme des Miroir Plus PatisFrance se compose de :

Remise en œuvre à chaud

• Miroir Plus Caramel PatisFrance
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance
Contient 21 % de chocolat noir Belcolade
Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Lait PatisFrance
Contient 22 % de chocolat au lait Belcolade
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance
Contient 21 % de chocolat blanc Belcolade
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 9 mois.

Remise en œuvre à froid

• Miroir Plus Neutre PatisFrance
Base pour votre glaçage
Disponible en seau de 8 kg. DLUO de 18 mois.

• Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance
Préparé avec 33% de fruits
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.



Avantages

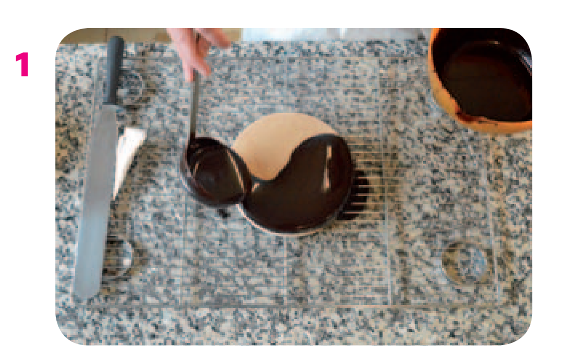
- Facile à utiliser
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prend rapidement, ne coule pas
- Très bonne tenue sur la durée
- Résiste à la congélation/décongélation en gardant l'aspect brillant
- Permet de réaliser des décors précis
- Convient à des préparations délicates ou fines



Pour un marbrage original avec les **glaçages chocolat PatisFrance**

Technique de marbrage sur entremets congelé

1



Déposer du **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** sur votre entremets en commençant par les côtés puis revenir au centre

2



Faire un cornet de **Miroir Plus Chocolat Blanc** puis réaliser des traits sur l'entremets

3



Vous pouvez croiser les traits de **Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance**

4



Faire un aller et retour qui permettra d'enlever l'excédent de glaçage

5



Plus vous passerez la palette, plus vous mélangerez les deux glaçages

6



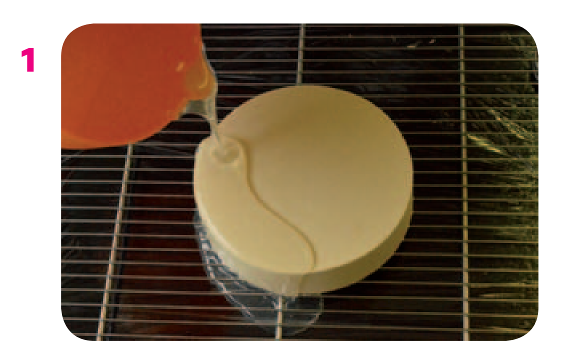
Vous obtiendrez un glaçage avec un effet original.

L'astuce Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance est réalisée par Sébastien Pierrou, Chef Pâtissier Chocolat PatisFrance-Puratos

Pour un marbrage original avec **Puratos Miroir Glassage Neutre**

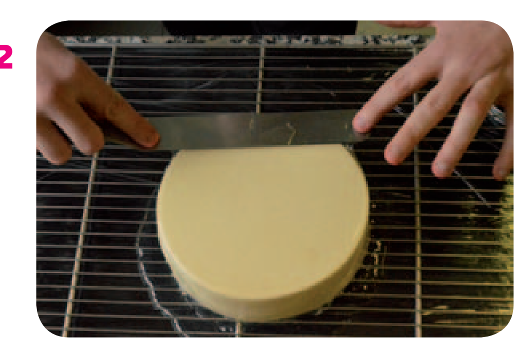
Technique de marbrage sur entremets congelé

1



Déposer du **Puratos Miroir Glassage Neutre** sur votre entremets en commençant par les côtés puis revenir au centre

2



Faire un aller et retour qui permettra d'enlever l'excédent de glaçage

3



Faire un cornet de **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en violet puis réaliser des traits sur l'entremets

4



Vous pouvez croiser les traits de **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré pour un effet graphique

5



N'hésitez pas à passer plusieurs fois avec le cornet pour un effet plus visible

6



Vous obtiendrez un glaçage avec un effet original.

L'astuce Puratos Miroir Glassage Neutre est réalisée par Gregory Geffard, Chef Pâtissier Chocolat PatisFrance-Puratos

Des mousses légères, des crémeux onctueux, des inserts gélifiés ...

PatisFrance-Puratos vous propose une gamme de gélifiants vous apportant de la facilité de mise en œuvre et une gélification qui s'adaptera à vos applications. Un large choix de purées de fruits pour permettra de réaliser des mousses, crémeux et inserts gélifiés avec le parfum qui vous convient.

	Caractéristiques	Mode d'emploi	Avantages
Gélifiants animal à chaud			
Gelée Dessert PatisFrance Seau de 3 kg	Gélatine de porc avec de l'amidon	La Gelée Dessert s'emploie de préférence dans un appareil tiède à 35°C pour une dissolution plus rapide. Incorporer la quantité nécessaire de Gelée Dessert à votre appareil et mélanger au fouet 150 g de Gelée Dessert correspondent à 16 feuilles de gélatine environ.	Facilité d'utilisation Gain de temps car il n'est pas nécessaire de la laisser gonfler dans de l'eau Stable à la congélation / décongélation Texture moins élastique, plus fondante en bouche
Gelatine poudre PatisFrance Seau de 1 kg	Gélatine de porc	Laisser gonfler la gélatine dans l'eau froide puis chauffer à 60 °C, ou disperser directement dans l'eau chaude à 70-80° C Mélanger avec 5 fois son poids en eau froide	Stable à la congélation / décongélation Texture plus élastique
Gélatine feuille Paquet de 1 kg	Gélatine de porc Argent : Force de gel à 160-190 g bloom Or : Force de gel à 190-230 g bloom	Laisser gonfler la gélatine dans l'eau froide puis chauffer à 60 °C	Stable à la congélation / décongélation Texture plus élastique
Gélifiant végétal à froid			
Patis'Mousse Neutre PatisFrance	Gélatine végétale en poudre	Incorporer la quantité de Patis'Mousse Neutre nécessaire à votre appareil et mélanger au fouet	Stable à la congélation / décongélation Texture très fondante

ANIMAL À CHAUD

GÉLATINE FEUILLE

GÉLATINE POUDRE PATISFRANCE

GELÉE DESSERT PATISFRANCE





– FACILITÉ DE MISE EN ŒUVRE +

VÉGÉTAL À FROID

PATIS'MOUSSE PATISFRANCE



Mousses : dosages des gélifiants en g

				Gélifiants au choix						
Starfruit (Purée de fruits)	pH Starfruit	Brix	Quantité de Starfruit	Gelée Dessert	Patis'Mousse	Gélatine poudre	Gelatine feuille 400F Argent	Gélatine feuille 500F Or	Meringue	Patiscrem (crème liquide)
Abricot	3,5	21	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L
Ananas	3,5	22	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L
Banane	3,9-4,5	28	1 L	150	250-300	34	32	38	450	1L
Cassis	2,5	24,5	1 L	150	250-300	40	38	44	450	1L
Citron	2,3	17	1 L	150	250-300	40	38	44	450	1L
Citron vert	2,3	8	1 L	150	250-300	40	38	44	450	1L
Fraise	3,5	17	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L
Framboise	3	19	1 L	150	250-300	38	36	40	450	1L
Fruits rouges	3,3	19	1 L	150	250-300	37	35	41	450	1L
Fruits exotiques	3,4	21,5	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L
Fruit de la Passion	2,9	22	1 L	150	250-300	38	36	42	450	1L
Griotte	3,2	26,5	1 L	150	250-300	37	35	41	450	1L
Litchi	3,9-4,5	22	1 L	150	250-300	34	32	38	450	1L
Mandarine	3,8	18,5	1 L	150	250-300	35	33	39	450	1L
Mangue	4	25	1 L	150	250-300	34	32	38	450	1L
Mûre	3,2	20,5	1 L	150	250-300	37	35	41	450	1L
Myrtille	2,9	18	1 L	150	250-300	38	36	42	450	1L
Pêche Blanche	3,6	19	1 L	150	250-300	35	33	39	450	1L
Poire	4	22	1 L	150	250-300	34	32	38	450	1L
Pomme Verte	3,4	21	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L
Pomme caramel cannelle	3,4	33,5	1 L	150	250-300	36	34	40	450	1L

Starfruit PatisFrance

PatisFrance a sélectionné pour vous une palette de fruits issus des 4 coins du monde. Laissez-vous séduire par nos purées de fruits, sucrées à 10% et transformées en France.

Pratiques, elles raviront les papilles de vos clients dans de multiples applications : crèmes glacées, parfaits et sorbets, coulis, compotées, confitures, crémeux, fourrages de macaron ou d'entremets, ganaches, mousses, palets gélifiés ...

Avantages

- Conditionnement très pratique
- Facilité de stockage
- Sans arôme, ni colorant, ni conservateur
- Purée très peu sucrée (10%)
- La purée est pasteurisée pour garder toute sa saveur et se conserve à température ambiante



Toutes les saveurs disponibles

Fruits du Verger : Abricot, Pêche blanche, Poire, Pomme verte

Fruits Rouges : Cassis, Fraise, Framboise, Fruits rouges, Griotte, Mûre, Myrtille

Fruits Exotiques : Ananas, Banane, Cocktail exotique, Litchi, Mangue, Passion

Agrumes : Citron, Mandarine

Disponible en poche à bouchon de 1 kg, DLUO de 14 mois.

Inserts gélifiés: dosages des gélifiants en g

Starfruit (Purée de fruits)	pH Starfruit	Brix	Quantité de Starfruit	Gélifiants au choix				Sucre
				Gelée Dessert	Gélatine poudre	Gelatine feuille 400F Argent	Gélatine feuille 500F Or	
Abricot	3,5	21	1 L	110	26	30	26	
Ananas	3,5	22	1 L	110	26	30	26	
Banane	3,9-4,5	28	1 L	100	18	24	20	
Cassis	2,5	24,5	1 L	120	33	38	32	200
Citron	2,3	17	1 L	120	31-33	39-41	31-33	300
Citron vert	2,3	8	1 L	120	32	40	32	300
Fraise	3,5	17	1 L	110	26	30	26	
Framboise	3	19	1 L	120	33-35	35-37	31-33	
Fruits rouges	3,3	19	1 L	110	24	28	28	
Fruits exotiques	3,4	21,5	1 L	110	25	29	27	100
Fruit de la Passion	2,9	22	1 L	120	34	37	32	300
Griotte	3,2	26,5	1 L	110	24	28	30	
Litchi	3,9-4,5	22	1 L	100	27-29	29-31	24-26	
Mandarine	3,8	18,5	1 L	100	21	26	22	
Mangue	4	25	1 L	100	17-19	23-25	19-21	
Mûre	3,2	20,5	1 L	110	24	29	30	
Myrtille	2,9	18	1 L	120	34	37	32	
Pêche Blanche	3,6	19	1 L	100	25	30	25	
Poire	4	22	1 L	100	18	24	20	
Pomme Verte	3,4	21	1 L	110	25	29	27	
Pomme caramel cannelle	3,4	33,5	1 L	110	25	29	27	

Crémeux: dosages des gélifiants en g

Starfruit (Purée de fruits)	pH Starfruit	Brix	Quantité de Starfruit	Gélifiants au choix				Sucre	Jaunes	Œuf	Beurre
				Gelée Dessert	Gélatine poudre	Gelatine feuille 400F Argent	Gélatine feuille 500F Or				
Abricot	3,5	21	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Ananas	3,5	22	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Banane	3,9-4,5	28	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Cassis	2,5	24,5	1 L	150	23	21-23	22-24	500	400	500	700
Citron	2,3	17	1 L	150	22	21-23	22-24	500	400	500	700
Citron vert	2,3	8	1 L	150	22	21-23	22-24	500	400	500	700
Fraise	3,5	17	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Framboise	3	19	1 L	150	24	21-23	22-24	450	400	500	700
Fruits rouges	3,3	19	1 L	150	24	21-23	22-24	450	400	500	700
Fruits exotiques	3,4	21,5	1 L	150	24	21-23	22-24	500	400	500	700
Fruit de la Passion	2,9	22	1 L	150	23	21-23	22-24	500	400	500	700
Griotte	3,2	26,5	1 L	150	24	21-23	22-24	450	400	500	700
Litchi	3,9-4,5	22	1 L	150	25	21-23	22-24	450	400	500	700
Mandarine	3,8	18,5	1 L	150	25	21-23	22-24	450	400	500	700
Mangue	4	25	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Mûre	3,2	20,5	1 L	150	24	21-23	22-24	500	400	500	700
Myrtille	2,9	18	1 L	150	23	21-23	22-24	500	400	500	700
Pêche Blanche	3,6	19	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Poire	4	22	1 L	150	25	21-23	22-24	450	400	500	700
Pomme Verte	3,4	21	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700
Pomme caramel cannelle	3,4	33,5	1 L	150	25	21-23	22-24	400	400	500	700

Recette
détachable

Inspiration



Recette
détachable

Inspiration



Deli Caramel

Fourrage prêt à l'emploi avec un goût authentique de caramel

Avantages

- Mise en œuvre simple et rapide
- Stabilité à la cuisson
- Stabilité à la congélation/décongélation
- Texture souple et fondante en bouche
- Bon goût de caramel crémeux

Disponible en seau de 5 kg.
DLUO de 9 mois



Par : Gregory GEFFARD / Quantité : 2 x 18 cm

BISCUIT SPÉCULOOS

INGRÉDIENTS

Brisures de spéculoos	220 g
Belcolade Gianduja	120 g

MODE OPÉRATOIRE
Faire fondre le Gianduja et enrober la brisure de spéculoos pour l'imperméabiliser.
Tasser au fond d'un cercle de 16 cm.

PANACOTTA VANILLE

INGRÉDIENTS

Patiscrem PatisFrance	400 g
Sucre	50 g
Gousse de vanille PatisFrance	½
Gelée Dessert PatisFrance	50 g

MODE OPÉRATOIRE
Faire infuser la demie gousse de vanille dans la crème liquide et le sucre.
Chauffer à 40°C et dissoudre la Gelée Dessert.
Couler en cercle de 16 cm et surgeler.

COULIS CASSIS

INGRÉDIENTS

Starfruit Cassis PatisFrance	200 g
Sucre	30 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g

MODE OPÉRATOIRE
Chauffer les 3 ingrédients à 40°C.
Couler sur la panacotta et surgeler.

MOUSSE CARAMEL

INGRÉDIENTS

Patiscrem PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Puratos Deli Caramel	300 g
Patiscrem PatisFrance montée	350 g

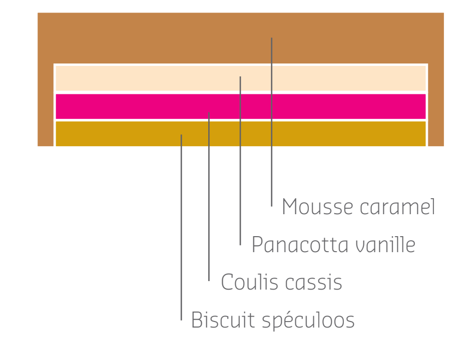
MODE OPÉRATOIRE
Chauffer la Patiscrem à 60°C, ajouter la Gelée Dessert et le Deli Caramel.
A 30°C incorporer la crème montée.

MONTAGE

- Chemiser les cercles avec la mousse caramel
- Déposer l'insert Panacotta vanille coulis de cassis
- Obturer avec le reste de mousse
- Refermer avec le disque de biscuit spéculoos

FINITION

- Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre
- Ajouter des traits avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré en violet
- Déposer un macaron et quelques grains de cassis.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com



